日立ジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

形名	RZ-DM3	※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所	〒	
	ご芳名	様	
※販売店	住所		
	店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1．保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
（ニ）車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
（ホ）業務用に使用されて生じた故障または損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2．この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4．贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5．本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6．本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

● この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
● 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立製作所
〒105 東京都港区西新橋2－15－12 電話 (03)3502－2111

9611（DC・明・気）DM3・1 811633

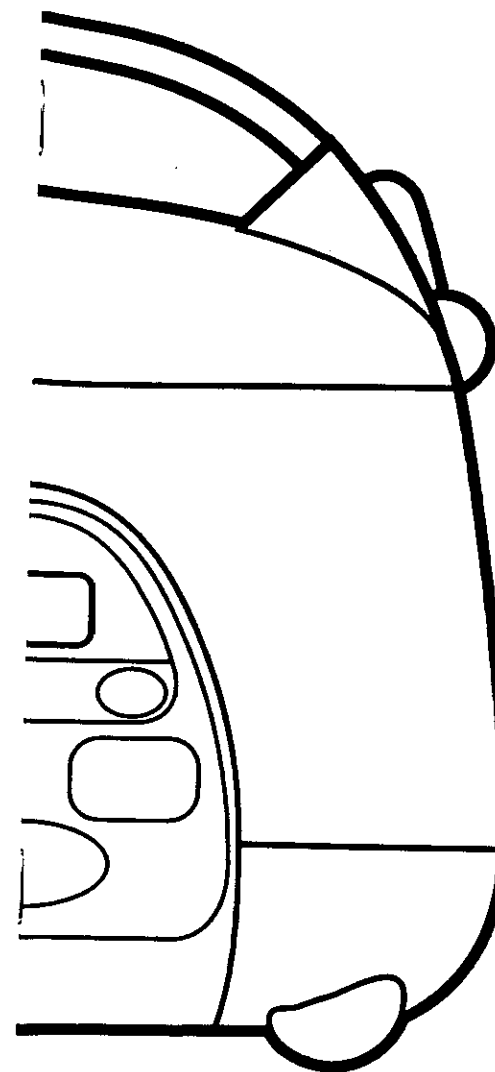
HITACHI

日立ジャー炊飯器
取扱説明書
〈保証書付〉裏表紙についています

RZ-DM3形

家庭用

もくじ

●この取扱説明書をよくお読みになり，正しくご使用ください。
●お読みになったあとは，ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ **警告**　人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

⚠ **注意**　人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

⃠記号は、「禁止」（しないでください）を示します。

●記号は、「強制」（必ずしてください）を示します。

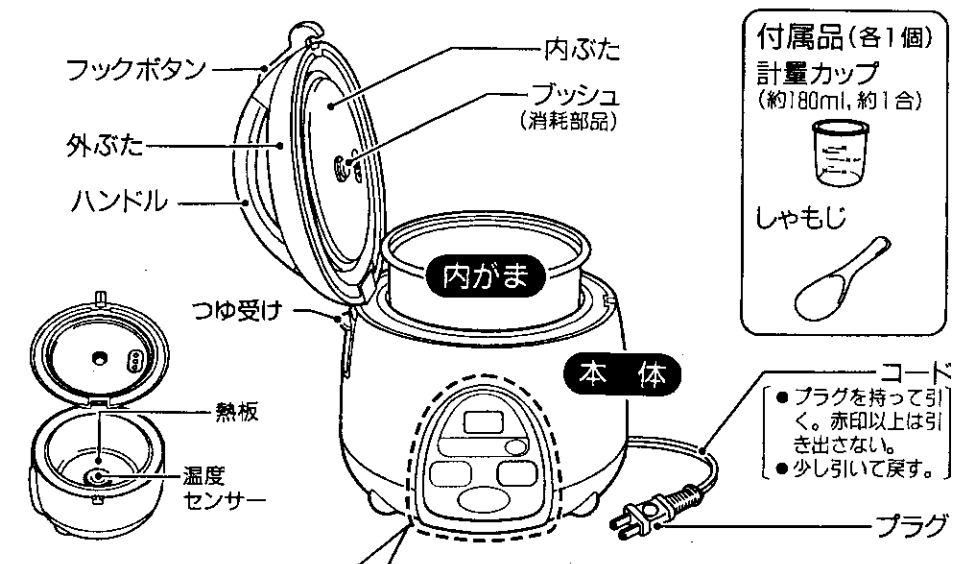
⚠ 警告

- **改造はしない**
  修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理をしない
  火災・感電・けがの原因
  修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください
- **すき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない**
  感電や異常動作によるけがの原因
- **コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない**
  感電・火災の原因
- **子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない**
  感電・やけど・けがの原因
- **プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合は、よくふく**
  火災の原因
- **水につけたり、水をかけたりしない**
  感電・ショートの原因
- **コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**
  感電・ショート・発火の原因
- **交流100V以外の電源は使用しない**
  感電・火災の原因

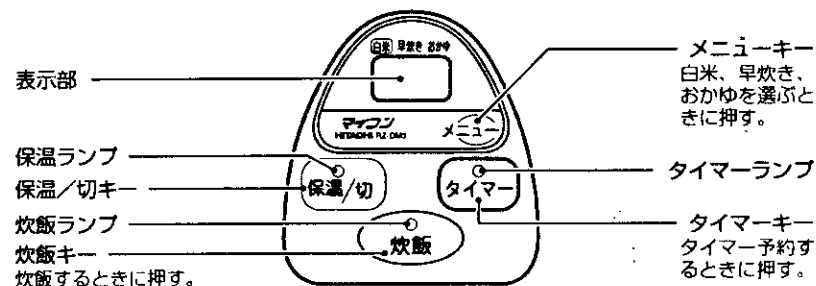
⚠ 注意

- **プラグを抜くときは、コードを持たずにプラグ部分を持って引き抜く**
  感電・ショート・発火の原因
- **水のかかるところや、火気の近くでは使用しない**
  感電・漏電の原因
- **専用の内がま以外は使用しない**
  過熱・異常動作の原因
- **不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない**　火災の原因
- **使用時以外は、プラグをコンセントから抜く**
  絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因
- **コードを巻きとるときは、プラグを持っておこなう**
  プラグやコードがあたり、けがの原因
- **蒸気口に手をふれない**
  やけどの原因
  特に乳幼児にはふれさせない

- **持ち運び中にフックボタンにふれないでください。**
  外ぶたが開くことがあり、やけど、けがの原因になります。
- **直射日光のあたる所、油のかかりやすい所では使用しないでください。**
  変色・変形の原因になります。
- **ふきんをかけて使用しないでください。**
  変形・故障の原因になります。
- **熱板、温度センサー、内がまの底とつば部の異物は取り除いてください。**
  故障やうまく炊けない原因になります。

各部のなまえ

付属品（各1個）
計量カップ
（約180ml，約1合）
しゃもじ

コード
- プラグを持って引く。赤印以上は引き出さない。
- 少し引いて戻す。

操作部

つゆ受け

はずしかた
つまみを持ちゆっくり引き、止まったところで、ななめ上に引き上げる。

つけかた
ななめ上から差し込み、つまみを持って押す。

外ぶた

はずしかた
①ふたを60°まで開く。
②ふたを矢印の方向に引く。

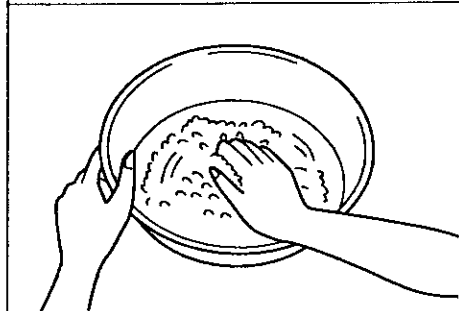
内ぶた

はずすときは、外周部を押し、浮いた方に指をかけ、手前に引く。
つけるときは、蒸気口に蒸気パイプを合わせて、内ぶたを押し込む。

ごはんの炊きかた／白米・胚芽米・炊込み

準 備

例 3カップのお米を炊くとき

1 お米をはかって洗う

● 付属の計量カップでお米を3杯（3合）はかり、別の容器で洗う。

● たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨て水がきれいになるまで手早く洗う。（洗米が不十分なときは、強めのおこげができます。）

2 内がまをセットする

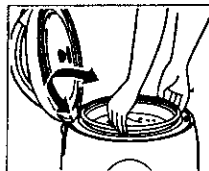
● 平らなところで、白米「3」の目盛りまで水を入れ、お米を水平にならして、内がまを本体にセットする。

● 内がまの底と熱板が、密着するように内がまを軽く回す。

● ふたは「カチッ」と音がするまで、確実に閉める。

● 付属の計量カップは、すりきり1杯が、約180ml（約1合）です。

● 泡立て器などを使わず、必ず手で洗ってください。

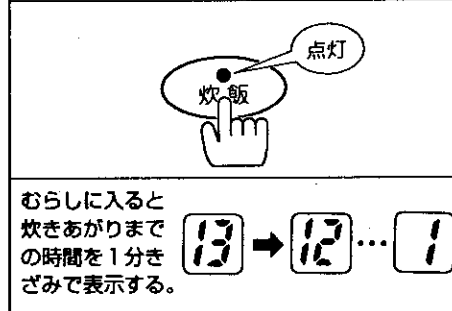
● 炊込みは白米の最大炊飯量まで炊けません。

● 内がまのまわり、底の水気をふきとってください。

● 内ぶたがついているか確かめてください。

炊 飯

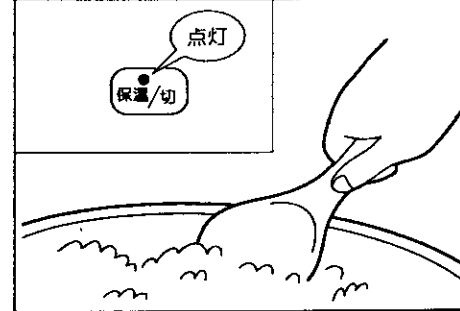
3 プラグを差し込み 炊飯キーを押す

むらしに入ると炊きあがりまでの時間を1分きざみで表示する。

13 ➡ 12 … 1

● 白米・胚芽米・炊込みを自動的に炊きわけます。

● コードを引き出すときはプラグを持って、コードを左右・上下にこじらないようまっすぐ引いてください。なお、コードはプラグをコンセントに差し込んだとき少したるむよう、長めに引き出してください。

炊きあがり・保温

4 できるだけ早く（30分以内） ごはんをほぐす

● 炊きあがると、「保温ランプ」が点灯します。

使用後は……

（保温/切）キーを押してプラグを抜く。

● つゆ受けの水は、使用のつど捨ててください。

● ごはんは、全体をよくほぐさないとべとついたり、固まったりします。

タイマーの使いかた

- 「何時間後に食べたいか」をセットするタイマーです。
- タイマーは、1～12時間30分までセットできます。

例 8時間30分後に食べたいとき

（現在夜の10時で、翌朝6時30分に食べたいときには、8時間30分後なので「8時間30分」をセットする）

1 タイマーキーを押す

「8」、「30」、「炊飯ランプ」が点滅する。

- 30分単位で合わせられます。押し続けると早送りになります。

2 炊飯キーを押す

「8」、「30」の点滅が止まり、「タイマーランプ」が点灯する。

- タイマーがスタートします。
- 炊きあがりまでの時間を30分単位で表示し、炊飯が始まると消えます。
- 所定の時刻になると、炊飯がスタートします。
- 炊きあがると、「保温ランプ」が点灯します。

タイマーの使えるメニューと時間

白米・早炊き	1時間後～12時間30分後
おかゆ	1時間30分後～12時間30分後

- 水温、室温、電圧、炊飯量、水加減などにより、炊きあがりはセットした時間より多少前後することがあります。
- タイマーの使えないメニュー
  炊込み、具がゆ、胚芽米は調味料が沈殿してうまく炊けなかったり、いたみやすいのでタイマーは使用しないでください。

タイマーセット時間の変更・取消し

- タイマースタート後にセット時間を変更するときは(取消)キーを押してからセットし直してください。
- タイマーを取消すときは、(取消)キーを押してください。
- タイマースタート後、プラグを抜くとセットが取消されます。もう一度セットし直してください。

早炊きで炊くとき

1 メニューを選ぶ

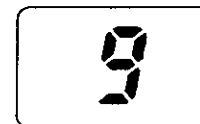
- メニューキーを押すごとに、順次メニュー表示（▬ の位置）が変わります。

2 炊飯キーを押す

- 炊きあがると、「保温ランプ」が点灯します。
- 炊きあがりは、「白米」で炊くときよりも約10分早くなります。

- 早炊きを表示しているか確認してください。
- 早炊きでは、白米以外は炊かないでください。

むらしに入ると……

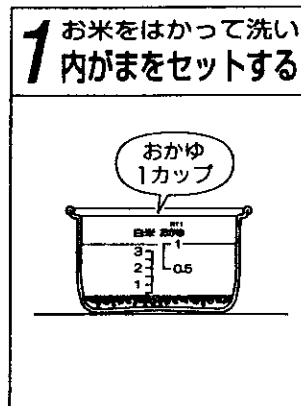
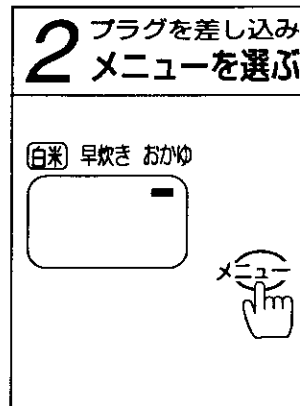
- 炊きあがりまでの時間を1分きざみで表示します。

おかゆの炊きかた

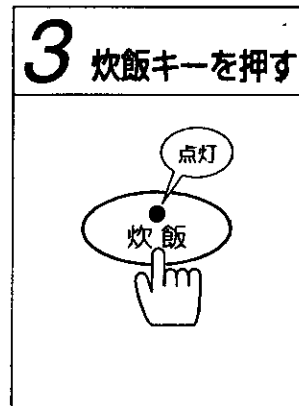
		お米の量（カップ数）	おかゆの水位目盛り
全がゆ	最少	0.09L(0.5)	0.5
	最大	0.18L(1)	1
5分がゆ	最少	0.045L(0.25)	0.5
	最大	0.09L(0.5)	1

例 1カップの全がゆを炊くとき

1 お米をはかって洗い内がまをセットする

●「おかゆ」の「i」の目盛りまで、水を入れる。

2 プラグを差し込みメニューを選ぶ

●メニューキーを押すごとに、順次メニュー表示（▬ の位置）が変わります。

3 炊飯キーを押す

●「炊飯ランプ」が点灯します。

4 炊きあがったらおかゆをかき混ぜる

●炊きあがると「保温ランプ」が点灯します。

●おかゆを表示しているか確認してください。

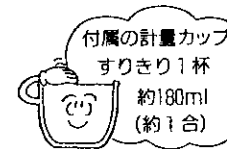
●保温はしないでください。

●おかゆは時間がたつとのり状になりますので、早めにお召し上がりください。

むらしに入ると……

●炊きあがりまでの時間を1分きざみで表示します。

おいしく食べるひとくふう

お米は正しくはかる

計量米びつは扱いかたによってお米の量が異なることがあります。また計量表示の量が、付属の計量カップ(約1合)の量と異なる場合がありますのでよくご確認ください。

洗米は手早く十分に

洗米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカのにおいがつかないように最初の水は手早く捨てましょう。
水がきれいになるまで十分に洗いましょう。

水加減はお米に合わせて

ごはんのうまさを左右するのは水加減。おいしいごはんを炊くために、お米に合った水加減を見つけましょう。

お米の種類	白米の水加減
軟質米	目盛りどおり
新米	目盛りより少なめ
硬質米	目盛りより多め
古米	
麦まぜ米	
胚芽米	
無洗米	

炊きあがったらすぐほぐす

おいしいごはんに炊きあげる最後の仕上げです。底のほうからごはんをつぶさないように、大きく掘りおこすようにほぐします。余分な水蒸気が逃げ、おいしいごはんになります。
炊きあがった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

なぜおこげができるの?

炊きあがったごはんの余分な水分をとり、香ばしさと風味を生み出すためです。
白米以外のごはんを炊くとおこげができやすくなります。
おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米ヌカをよく落としてから炊いてください。

おいしく保温

少量のごはん、内がま側面についたごはんは乾燥しやすくなりますので、内がまの中央に盛るようにしてください。
長時間ごはんを保温すると、ごはんが乾燥して黄変し、風味が損なわれます。

おいしく保温するために次のことにご注意ください

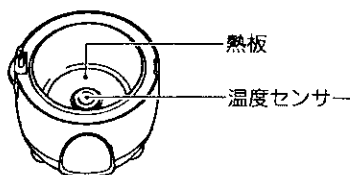
- 白米だけ保温しましょう。
- 12時間以上の保温はやめましょう。
- 冷えたごはんの温め直し、ごはんのつぎたしも風味を損ないます。
- しゃもじを入れたままの保温はやめましょう。
- 内がまの縁にごはん粒をつけたまま保温するとごはんが乾燥して黄変することがあります。
- ごはんを入れたままプラグを抜くのはやめましょう。

お手入れ

お手入れするときは

■プラグを抜き、本体が冷めてからおこなってください。
■食器用洗剤をお使いください。
　ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし類は使わないでください。

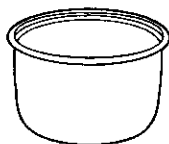
本　体

■絞ったふきんでふく。

熱板や温度センサーにこびりつきができたら細かい紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふきます。

外ぶた

■水洗いした後、よく水気をきる。
　(2～3回振って、水気をきり、乾かしてください)
　●内部に異物が入らないように洗ってください。
　●食器洗い機や食器乾燥器は使わないでください。

内がま

■スポンジなどのやわらかいものを使って、食器用洗剤で洗う。
　内がまの外側は、洗って水気をふきとってください。

変形するとおいしく炊けないことがあります。
取り扱いはていねいに。

フッ素被膜をいためないために

●お米を別の容器で洗う。
●付属のしゃもじを使う。
●スプーンや茶わんなどを入れて洗わない。
●酢は使わない。
●調味料を使ったらすぐ洗う。

使っているうちに、多少色むらがあらわれることがありますが、ごはんの炊きあがりや衛生面には影響ありませんのでそのままお使いください。

内ぶた・つゆ受・しゃもじ

■スポンジなどのやわらかいものを使って、食器用洗剤で洗う。
　炊飯のたびお手入れを。

こんなときは（次の点をお調べください）

こんなときは ＼ お調べいただくこと（参照ページ）	●お米の量・水加減をまちがえた。	●十分洗米しなかった。	●内がまの底が変形していたり、熱板や温度センサーに異物がついている。	●メニューをまちがえた。	●炊飯中にふたを開けた。	●停電があった。	●ごはんをほぐさなかった。	●冷えたごはん（白米以外のごはん 12時間以上）を保温した。	●内ぶたをつけ忘れた。	●内がまの縁や内ぶたにごはん粒などがついている。	●内がま、内ぶた、ふたの内側をきれいにお手入れしなかった。	●保温中、プラグを抜いたり、「保温／切」キーを押した。
参照ページ	4·9	4·9	2·10	5·7·8	4	11	5·9	9	3	2·9·10	10	9
ごはんが　炊けない						●						
ごはんが　硬すぎる	●		●	●	●	●	●					
ごはんが　しんが残る(生煮えになる)	●		●	●	●	●						
ごはんが　軟らかすぎる	●		●	●			●					
ごはんが　におう		●									●	
おこげがキツネ色になる		●	●								●	
ふきこぼれる	●	●	●	●					●	●		
保温中　におう		●				●		●	●	●	●	●
保温中　黄変する		●				●	●	●	●	●		●
保温中　硬くなる							●	●	●	●		
多量につゆがたれる						●	●		●			●

こんなときは	
キー操作ができない	プラグはコンセントに差し込んでいますか?
炊飯するときにおいがする	お求め後、最初に炊飯するときはにおいがする場合があります。ご使用とともになくなりますのでそのままお使いください。

停電になった・プラグを抜いた場合

再び通電したとき	保温中	ごはんがまだ温かいうちは保温が継続され、再操作の必要はありません。 ごはんが冷えているときはプラグを抜き、再び保温しないでください。(いやなにおいやパサツキの原因になります。)
	炊飯中	保温になります。キーを押してから　キーで炊飯し直してください。(停電が長びいて再び炊飯したとき、炊きあがりが悪くなることがあります。)
	タイマーセット中	セットが取り消されます。もう一度キーでセットし直してください。

他の器具で炊いたごはんを保温したいとき	プラグを差し込みキーを押す。約30分間内がまを温めてからごはんを入れてください。
内がまが変形・腐食したとき	お求めになった販売店などで新しくお買い求めください。
炊飯ランプが点滅して表示部に !～4 を表示したとき	お求めになった販売店などにご相談ください。

※以上の点をお調べいただき、その上でご不審の点がありましたら、お求めになった販売店などにご相談ください。

炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安

メニュー		[illegible]	[illegible]	炊飯時間[illegible]
白米 胚芽米		0.5 ≀ 3.0	0.09L ≀ 0.54L	38～48
炊込み		0.5 ≀ 2.0	0.09L ≀ 0.36L	40～50
早炊き		0.5 ≀ 3.0	0.09L ≀ 0.54L	26～37
おかゆ	全がゆ	0.5 ≀ 1.0	0.09L ≀ 0.18L	60～80
	5分がゆ	0.25 ≀ 0.5	0.045L ≀ 0.09L	

※電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
炊飯時間は、電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。

仕様

電源		交流100V　50－60Hz共用
消費電力	炊飯時	310W
	保温時（平均）	22W
コードの長さ		1.0m
大きさ		幅23.0cm　奥行23.2cm　高さ25.4cm
質量（重さ）		約1.8kg

※保温時（平均）の電力は、1時間当たりの保温消費電力です。（室温20℃の場合）
※「切」の状態での1時間当たりの消費電力は約3Wです。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（裏表紙についています）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

- 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「こんなときは」の項目（11ページ）に従って調べていただき、なお異常のあるときは運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 保証期間中は
  修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。
- 保証期間が過ぎているときは
  修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■補修用性能部品の最低保有期間

ジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費などが含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材などを含む場合もあります。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点はお買い上げの販売店か別紙（黄色用紙「ご相談窓口一覧表」）のご相談窓口にお問い合わせください。

■消耗部品について

ブッシュは消耗部品です。汚れやいたみがひどくなったときは、お買い上げの販売店で下記の部品番号の「ブッシュ」をお求めになり、交換してください。

部品名	部品番号	標準価格
ブッシュ	RZ-NT3 013	¥300

※価格は平成9年2月現在で、消費税は含まれておりません。

愛情点検

長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！

●ジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。

こんな症状はありませんか

- ●プラグやコードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- ●こげ臭いにおいがする。
- ●熱板がひずんでいたり、内がまが変形している。
- ●その他の異常・故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、コンセントからプラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック　　株式会社 日立製作所
〒105 東京都港区西新橋 2－15－12　電話(03)3502－2111

料理例

● この料理例で使用しているカップは、お米1カップ180ml（1合）、その他の材料1カップは200mlです。
● 具を炊込む場合は、2カップまでしか炊けません。
● 具の量はお米の重量の30～50%が適当です。（お米1カップに対し具の量は45～75g）
● とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと炊飯が早めに終わりご飯が炊けません。
● お米と具を混ぜて炊くとうまく炊けないことがあります。
● 水加減は調味料と水で内がまの水位目盛りに合わせてください。栗、豆など水分を吸う具のときは少し多めに水加減します。
● 炊込みごはんの場合、白米よりおこげが強くなります。
● 白米以外のごはんは保温しないでください。においや変質のもとになります。

塩昆布とじゃこの炊込みごはん

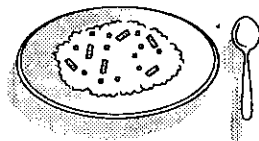
メニュー	炊飯時間
白　米	約44分

材料（2～3人分）
お米 ………… 2カップ
塩昆布（千切り） ………… ¼カップ（約20g）
ちりめんじゃこ ………… ¼カップ（約15g）

作りかた
❶お米を洗って「白米」の水位目盛り2に水加減します。
❷お米の上に塩昆布、ちりめんじゃこをのせ、キーを押します。
❸「保温ランプ」が点灯したら、具とごはんをよく混ぜほぐします。

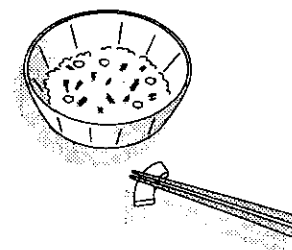
ミックスベジタブルとベーコンのピラフ

メニュー	炊飯時間
白　米	約48分

材料（2～3人分）
お米 ………… 2カップ
冷凍ミックスベジタブル ………… 1カップ（約100g）
ベーコン ………… 4枚（約50g）
固形スープの素 ………… 2個

作りかた
❶お米を洗って「白米」の水位目盛り2に水加減します。
❷砕いた固形スープの素を入れ、冷凍ミックスベジタブル（凍ったままでよい）と、5mm幅に切ったベーコンをお米の上にのせ、キーを押します。
❸「保温ランプ」が点灯したら、具とごはんをよく混ぜほぐします。
★お好みにより塩、こしょうをふってください。

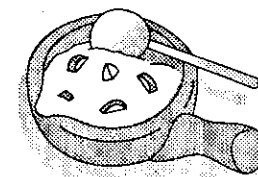
紅生姜ごはん

メニュー	炊飯時間
白　米	約42分

材料（2～3人分）
お米 ………… 2カップ
シーチキン缶 ………… 1缶（約80g）
紅生姜 ………… ¼カップ（約35g）
あさつき ………… 3本

作りかた
❶お米を洗って「白米」の水位目盛り2に水加減します。
❷ キーを押します。
❸「保温ランプ」が点灯したら、ごはんに油を切ったシーチキン、みじん切りにした紅生姜、小口切りにしたあさつきを混ぜます。
★行楽のお弁当などに。

いもがゆ

メニュー	炊飯時間
白　米	約1時間15分

材料（2～3人分）
お米 ………… 1カップ
さつまいも ………… 150g

作りかた
❶お米を洗い、1cm～1.5cm角に切ったさつまいもをのせ、「おかゆ」の水位目盛り1に水加減し、30分～1時間ひたします。
❷メニューを「おかゆ」にして キーを押します。
❸「保温ランプ」が点灯したら、おかゆをかき混ぜてください。
★お好みに応じて塩をふってください。さつまいもの量が多すぎると、重湯がなくなって途中でスイッチが切れる場合があります。